

<http://translate.google.com/translate?hl=en&sl=de&tl=en&u=http%3A%2F%2Fwww.brauer-bund.de%2Findex.php%3Fid%3D40&anno=2>

## Deutsches Bier - nicht nur sauber, sondern rein

Es ist die älteste Lebensmittelverordnung der Welt -

doch heute aktuell wie nie: das Deutsche

Reinheitsgebot, nach dem die deutschen Brauer auch

heute noch ihr Bier brauen. Der Erlass von Herzog

Wilhelm IV. aus dem Jahr 1516 ist längst ein

Inbegriff für die Qualität deutscher Biere.

Der bayerische Herzog Wilhelm IV. forderte vor 497

Jahren: Zum Brauen sollten nur wenige natürliche

Zutaten verwendet werden dürfen. Er wollte damit

dem manchmal wüsten Treiben beim Bierbrauen den

Garaus machen. Waren doch die Menschen im Lauf

der Zeit auf die abenteuerlichsten Ideen gekommen,

um ihrem Bier einen besonderen Geschmack zu verleihen oder um es haltbarer zu machen:

Vom Zusatz von Kräutern ist zu lesen, von Ruß (für Dunkelbier), von Kreidemehl (um sauer

gewordenes Bier wieder genießbar zu machen) und sogar von Stechapfel und Fliegenpilz

wird berichtet - als besonderer geschmacklicher Verfeinerung.



## Qualitätsprüfung mit dem Hosenboden

Deshalb nahm der bayerische Herzog am 23. April 1516 die Sache höchstselbst in die Hand

und verkündete in Ingolstadt: In Deutschland gebrautes Bier darf nur aus Wasser, Hopfen

und Gerste bestehen. Die Hefe wurde damals nicht erwähnt: Sie war noch nicht bekannt,

und Hefesporen aus der Luft beeinflussten die Gärung. Erst später gelang es, Hefe zu

züchten und damit auch eine gleichbleibende Qualität des Bieres sicherzustellen. Übrigens:

Auch in den Zeiten vor dem Erlass des Reinheitsgebotes war das Bier auf seine Qualität



geprüft worden. Die Verfahren, mit denen man die Qualität des Bieres prüfte, können jedoch nicht unbedingt als wissenschaftlich bezeichnet werden. Die wirkungsvollste Methode im 15. und 16. Jahrhundert war ganz einfach: Eine Bank wurde mit Bier bestrichen. Die amtlichen Prüfer in ihren ledernen Hosen setzten sich drauf und blieben drei Stunden lang still sitzen. Auf Kommando sprangen sie gleichzeitig auf. blieb die Bank an der Hose kleben, war das Bier nicht zu beanstanden. blieb die Bank jedoch stehen ...

## **Der Stolz der deutschen Brauer**

Die Zeiten haben sich seither ein wenig geändert, doch das Deutsche Reinheitsgebot ist noch heute gültig. Deutsches Bier darf auch im dritten Jahrtausend nur vier Zutaten enthalten: Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Keine Geschmacksverstärker, keine Farbstoffe, keine Konservierungsstoffe. Und es hat nichts an Aktualität verloren in Zeiten, in denen regelmäßig neue Lebensmittelskandale aufgedeckt werden.

Mehr als 5.000 verschiedene Biere sind es, die in Deutschland gebraut werden. Dass sie alle unterschiedlich schmecken, liegt an vielen verschiedenen Faktoren: an der Rezeptur natürlich, am Brauwasser, an der Art, wie das Getreide gemälzt wurde, und nicht zuletzt auch am Fingerspitzengefühl des Braumeisters.